

Gâteau à la citrouille et glaçage au sirop d'érable

Pour 1 gâteau

Cuisson : 45 minutes à 170 °C · Repos dans le moule : 15 minutes



INGRÉDIENTS

Le gâteau

190 g de vergeoise

90 g de sucre blanc

425 g de purée de potiron

2 gros œufs

100 ml de lait entier

30 ml de beurre noisette refroidi

80 ml d'huile neutre

1 cuillère à soupe de vanille en poudre

1 pincée de sel

240 g de farine T55

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

2 cuillères à café de mélange d'épices :
cannelle, gingembre, muscade

Le glaçage

25 g de beurre noisette

50 g de sirop d'érable

50 g de sucre glace

1 pincée de sel

1 trait d'extrait de vanille

Un peu de lait pour ajuster la texture

Un peu de beurre noisette pour le moule

ON PASSE EN CUISINE

Prépare le beurre noisette

Fais fondre le beurre pour obtenir un beurre noisette, puis laisse-le refroidir.

Mélange la pâte

Mélange la purée de potiron avec les œufs, le lait, le beurre noisette, l'huile, la vanille, les deux sucres et le sel. Tamise la farine, le bicarbonate et les épices au-dessus. Mélange au fouet juste assez pour obtenir une pâte homogène.

Fais cuire le gâteau

Badigeonne le moule de beurre noisette et verse la pâte. Enfourne à 170 °C pendant 45 minutes. Laisse refroidir 15 minutes dans le moule.

Ajoute le glaçage

Mélange le beurre noisette avec le sirop d'érable, le sucre glace, le sel et la vanille. Ajoute un trait de lait pour obtenir la texture voulue. Verse sur le gâteau encore légèrement tiède. C'est prêt, régale-toi !